

# BUKISA

ACT  
NATURAL

## エチオピア

**TASTE:** Blackberry,  
blackcurrant, lime  
& fresh pine

ブラックベリー、ブラックカラント、  
ライム、フレッシュな松の香り

**VARIETY 品種:** Wild Heirloom

**PROCESS 精製方法:** Natural

**ORIGIN 生産地:** Guji

**PRODUCER 生産者:**

Bukisa Washing Station

**ALTITUDE 標高:** 1800 - 2000m

**ONE MORE THING:** This natural coffee has had some major TLC & you can taste it. Before you go chasing waterfalls & hanging out the passenger side your best friend's ride, we're talking about the amazing process behind this crop, not the 90s group. As a natural lot, the coffee seeds are left to dry while inside the ripe fruit, requiring constant attention & rotation during drying. So forget your bath & face mask, it's time to truly treat yourself with this complex & exceptional cup.

愛情がたっぷり詰まったこのナチュラルプロセスのコーヒーをぜひ味わってみてください。ナチュラルプロセスの精製では、コーヒーの種(コーヒー豆)は熟したコーヒーの実の中から取り出さなまま乾燥されまます。コーヒーの実の部分が腐るのを防いだり、均等に乾燥が進むようにコーヒーの実を回転させたりと、細心の注意が必要な精製方法です。さあ、皆さんもこの複雑でケタ外れに素晴らしいコーヒーを、自分へのご褒美としてシンプルに楽しんでください!

**S I N G L E O**

ROASTED WITH LOVE IN TOKYO  
SINGLE O. JP